

LES INDUSTRIES M.K.E. (1984) INC.
M.K.E. INDUSTRIES (1984) INC.
183 boul. Montcalm blvd, Candiac, Qc. J5R 3L6
Tel.: (450) 659-6531 / Fax.: (450) 659-2248
http://www.mke-ind.com



SERIE L-12M SERIES

RÉCHAUD À GAZ
GAS HOT PLATE

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
OWNER'S MANUAL

06-13-05



GARANTIE SUR APPAREIL DE CUISSON

M.K.E. garantira à l'acheteur original de l'appareil le remplacement d'une pièce défectueuse ainsi que la main d'oeuvre pour une période d'un an suivant la date de l'installation de l'appareil ou d'une période de 15 mois suivant la date de livraison originale de notre manufacture, laquelle surviendra le plus tôt.

Avec l'autorisation de M.K.E. au préalable, nous remplacerons sans frais toute pièce défectueuse qui sera retournée port payé à notre manufacture. Une inspection déterminera à notre entière satisfaction s'il y a défectuosité. Toute pièce expédiée sous garantie à l'acheteur original sera expédiée port payé.

Toute dépense relative à l'installation ou ajustement sur les équipements n'est pas incluse dans cette garantie ainsi que les frais de conversion d'alimentation au gaz ou électrique. Cette garantie n'est pas transférable et toute réclamation doit nous parvenir à l'intérieur d'une période de 30 jours suivant la réparation.

Cette garantie ne s'applique à aucun remplacement occasionné par toutes autres causes y compris, mais non limité à tout appareil ayant été sujet à des emplois abusifs, mauvais usage, mauvaise installation, négligence, modification non autorisée par nous ou dommage causé par le feu, en cours de route, ou en cas de fortuit. C'est la responsabilité du distributeur de coordonner la demande de service du client avec M.K.E. ou son représentant et nous fournir le numéro de modèle, le numéro de série et les détails de la défectuosité ainsi que la date de l'installation de l'appareil original et le numéro de facture des Industries M.K.E.. Une signature de votre client devra apparaître sur la facture chaque fois qu'un dépositaire de service autorisé fera une réparation.

La responsabilité de M.K.E. se limite à fournir une ligne d'appareil de qualité, de vérifier chaque appareil avant son expédition pour qu'elle soit conforme aux normes de M.K.E., de maintenir une compétence de service avec tous nos dépositaires autorisés et de tenir en magasin toutes les pièces de service qui se rattachent à nos appareils.

Cette garantie s'appliquera sur le principe qu'un dépositaire de service, faisant partie d'un réseau de dépositaires reconnus par M.K.E., est disponible dans un rayon de 25 milles (40 Km) de l'installation de l'équipement.

2005-03-08

COOKING EQUIPMENT WARRANTY

M.K.E. warrants to the original purchaser of equipment the replacement of a defective part as well as labour for a period of one year following the date of installation of the appliance or 15 months following the original date of shipping from our factory, whichever comes first.

With prior authorisation from M.K.E., we will replace at no charge all defective parts returned prepaid to our plant. Our inspection will determine if the part is defective. All parts shipped under warranty to the original purchaser will be sent prepaid.

Any expense in connection with the installation of equipment, costs related in making the installation conform to local gas or electric codes or gas or electric conversions are not covered by this warranty. This warranty is not transferable, and claims should be made within 30 days of the repair.

This warranty does not apply to any replacements made due to other reasons including, but not limited to misure, abuse, improper installation, negligence, unauthorized modifications or damage caused in transport, by fine or fortuitous event. It is the responsibility of the distributor to coordinate the client's request for service with M.K.E. or its representative and to supply us with the model number, serial number and the details of the defect, as well as the date of installation of the original appliance and the M.K.E. invoice number. Your client's signature should appear each time an authorized service company effects a repair.

M.K.E. limits its responsibility to providing a line of quality equipment, factory testing every unit before shipment to ensure it performs to M.K.E. standards, maintaining a network of competent service companies and keeping in inventory replacement parts for our equipment.

This warranty applies to the principle that a service company, part of a network of service companies recognized by M.K.E., is available within 25 miles (40 km) of the place of installation of the equipment.

RÉCHAUD À GAZ
L-12M

INSTALLATION

POUR VOTRE SECURITE

Ne pas entreposer de carburants ou d'autres matières inflammables à proximité de l'appa-reil.

AVERTISSEMENT: une installation, un ajustement, une modification, une réparation ou un entretien non conformes aux normes peut causer des dommages à la propriété , des blessures ou la mort. Lisez attentivement les directives d'installation, d'opération et d'entretien avant de faire l'installation.

AVIS: L'acheteur doit afficher à un endroit bien visible les instructions à suivre pour le cas ou une odeur de gaz se produit. Cette information peut-être obtenue en consultant votre distributeur de gaz.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national du gaz **ANSI Z223.1** ou le code d'installation du gaz naturel **CAN/CGA B149.1** ou le code d'installation du gaz propane **CAN/CGA B149.2.**

Cet appareil a été inspecté et vérifié avant d'être expédié. Sur réception, vérifier immédiatement s'il y a dommage et ce, en présence du livreur. Déballer et vérifier s'il n'y a pas de dommages cachés. S'il y a dommage, faire immédiatement une réclamation.

Notre garantie se limite au remplacement des pièces défectueuses en usage normal. Aucune réclamation ne sera acceptée pour dommage

GAS HOT PLATE
L-12M

INSTALLATION

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing.

NOTICE: The purchaser should post a prominent location instructions to be followed in the event the user smells gas. This information shall be obtained by consulting the local gas supplier.

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the national fuel gas code **ANSI Z223.1** or the natural gas installation code **CAN/CGA B149.1** or the propane gas installation code **CAN/CGA B149.2**

This appliance has been inspected and tested before leaving our factory. Upon receipt of shipment unpack and check for concealed damage in the presence of the carrier. If any damages are discovered, a claim with the carrier should be made immediately.

Our guarantee is limited to the replacement of parts found to be defective in normal use of the appliance for the purpose intended. No claims

résultant d'une mauvaise installation, d'une opération inadéquate ou d'un service non autorisé.

Soulever l'unité de sa boîte d'emballage en prenant bien soin d'enlever tous les papiers et rubans, incluant les fils de fer qui retiennent les brûleurs.

L'appareil doit être supporté par un comptoir ou support de niveau à l'épreuve de la chaleur. Si nécessaire, ajuster les pattes pour soulever l'appareil.

Au branchement ou débranchement du service d'alimentation de l'appareil, utiliser une deuxième clé afin de prévenir tout mouvement de la tuyauterie interne. Après le raccordement, ouvrir le service d'alimentation et vérifier s'il y a des fuites aux joints avec de l'eau savonneuse. **Ne pas se servir d'une flamme pour vérifier les fuites de gaz.**

AJUSTEMENT DE LA VEILLEUSE:
L'orifice de la veilleuse est différent selon le type de gaz d'alimentation de l'appareil. Il est possible d'ajuster la flamme de la veilleuse par la vis d'ajustement dans le trou de la façade supérieure entre les 2 contrôles. La veilleuse doit produire une flamme bleue de 12mm (0,5po).

AJUSTEMENT DES BRÛLEURS
Il faut obtenir des 2 brûleurs une flamme satisfaisante pour éviter que la flamme soit faible et instable, ou que la combustion dégage du monoxyde de carbone. Pour vérifier si la flamme est satisfaisante, tourner la valve HI-LO à la position maximum « HI » et observer immédiatement la flamme du brûleur principal. Si les flammes ne partent pas du bord des trous du brûleur et les flammes sont instables (combustion trop pauvre), fermer le volet d'air graduellement jusqu'à ce que les flammes deviennent stables. Si les flammes présentent des lueurs jaunes à leur bout (combustion trop riche), ouvrir le volet d'air graduellement jusqu'à ce que ces lueurs jaunes

will be accepted for damages, or consequential damages, resulting from faulty installation, improper operation or unauthorised service work.

Lift out the unit from the packing box. Remove all papers, tapes and other packing components from the unit, including the burner hold-down wire.

The appliance should be placed on a level counter or a stand. If necessary, adjust the levelling legs.

When connecting or disconnecting the gas line to or from the appliance, use a back-up wrench to prevent any movement of the internal gas piping. After hook-up is made, turn on the gas supply and check all connections for leaks with a water and soap solution. **Do not use an open flame to test for gas leaks.**

PILOT BURNER ADJUSTMENT
The pilot burner orifice is different depending on the type of gas used. The adjustment of the pilot burner flame is done when turning the adjustment screw inside the hole on the higher front panel between the 2 knobs. The pilot should produce a 12mm (0,5 po) long blue flame.

BURNER ADJUSTMENT
The flame of the burner must be adequate to prevent a weak and unstable flame or to prevent a rich combustion that emit too much carbon monoxide. For the verification, turn the HI-LO valve at HI and check the flames of the burner. If the flames do not start directly from the holes of the burner or are unstable (weak combustion), shut progressively the air shutter until the flames become stable. If the flames show a yellow gleam at the tip of the flame (rich combustion), open progressively the air shutter until the yellow gleam disappear from the tip of the flame.

disparaissent.

VÉRIFICATION DE LA PRESSION:

La pression normale devrait être de 7" W.C. pour le gaz naturel et de 11" W.C. pour le gaz propane. Pour mesurer la pression de gaz, retirer un brûleur et mesurer la pression à l'orifice. Les brûleurs devraient toujours fonctionner à capacité maximale pendant la vérification de la pression. Faire fonctionner tous les autres équipements connectés sur le système d'alimentation de gaz à capacité maximale et lire la pression. Fermer ensuite tous les autres appareils et prendre une autre lecture de pression. Si la pression varie de plus de 1" W.C., installer le régulateur de pression entre le système d'alimentation de gaz et l'appareil. Ajuster ensuite le système à la pression prescrite.

Le régulateur doit être installé entre le circuit de gaz et la tubulure de sortie de l'appareil, à l'extérieur de l'appareil, pour empêcher les variations de pression de gaz lorsqu'il y a d'autres appareils branchés sur le circuit.

Cet appareil doit être déconnecté du système d'alimentation de gaz pendant le test de pression du système lors de tests excédant ½ psi (3,45 kPa).

L'appareil doit être isolé du tuyau d'alimentation de gaz en fermant les valves HI-LO et en serrant au maximum les vis d'ajustement des veilleuses pendant les tests de pression du système pour tout test à une pression supérieure à ½ psi (3.45 kPa).

Garder l'entrée d'air ou de gaz libre de toute obstruction. La chambre à combustion doit avoir une entrée d'air adéquate.

La cheminée située à l'arrière de l'appareil doit être placée sous une hotte de ventilation.

Lors de l'installation de l'appareil, les jeux minimum de 6" de chaque côté et 6" à l'arrière du

PRESSURE VERIFICATION

The operating gas pressure should be 7" W.C. for natural gas and 11" W.C for propane gas. In order to verify the gas pressure, use the special plug on the gas line or the pilot burner line. The burners should work at maximum capacity during the pressure verification. Turn on all other gas equipment connected to the gas line system. Check the gas pressure on dial of pressure gauge with all equipment on "HI", then turn all other equipment off except this appliance and check again. If the pressure fluctuates by more than 1" W.C., the pressure regulator must be installed between the supply line and the appliance and the pressure adjusted to give the desired rating.

The pressure regulator has to be installed between the gas circuit and the pipe that exceed the back of the appliance. This regulator prevent pressure variations when other gas equipment are connected to the gas circuit.

The appliance and its shut-off valve located behind the lower front panel must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.45 kPa)

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its shut-off valve during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.45 kPa).

Keep the inlet air or gas free of restriction. The combustion chamber must have an adequate inlet air.

The chimney located on back of the appliance must be installed under an exhaust hood.

When installing this appliance, the minimum clearances : 6" each side, 6" on back (specified on the rating plate) must be

dos de l'appareil (spécifiés sur la fiche signalétique) doivent être respectés. L'appareil doit être installé de niveau en ajustant les pieds réglable de l'appareil. Ne pas obstruer la sortie de gaz d'échappement ou la ventilation d'air. L'appareil doit reposer sur les pieds réglable. fournis avec l'appareil, permettant d'obtenir une entrée d'air d'alimentation adéquate.

OPÉRATION

Ces unités sont munis de brûleurs de 16 000 BTU/H chacun et de grilles de type araignée. Lors de la première utilisation, faire fonctionner l'appareil 5 minutes pour enlever la couche de protection des grilles.

POUR ALLUMER

- Tourner la soupape HI-LO à la position OFF et attendre 5 minutes.
- Ouvrir la soupape de gaz manuelle
- Allumer la veilleuse
- Régler la valve HI-LO à la position requise.

POUR ÉTEINDRE

- Tourner la valve HI-LO à la position "OFF".
- Fermer la soupape d'alimentation manuelle de gaz.

Si la veilleuse s'éteint, il faut attendre 5 minutes avant de l'allumer à nouveau. Ceci permet d'évacuer le gaz accumulé à l'intérieur du brûleur.

ENTRETIEN

Les surfaces apparentes en acier inoxydable et les autres parties extérieures de l'appareil doivent être nettoyées avec un savon doux ou tout autre nettoyant commercial doux conçu à cet effet.

RÉPARATION

Nous offrons un important réseau de service de réparation. Nous avons des compagnies de service autorisées à travers l'Amérique du Nord. Consultez votre vendeur pour obtenir la localisation de la compagnie de service la plus près de chez vous.

maintained and respected at any time. Install the appliance on a levelled counter. Adjust the levelling legs if necessary. This unit should be installed under a ventilation hood. Do not obstruct the flow of combustion and air ventilation. The appliance must be installed on levelling legs supplied with the appliance to allow an adequate air supply.

OPERATION

These appliances are supplies with 16 000 BTU/H burner food hot top plate. When using for the first time, before cooking anything, let the burners work for 5 minutes to remove the protective coating.

TO LIGHT

- Turn the HI-LO valve to "OFF" position and wait 5 minutes.
- Open the manual gas valve
- Light the pilot
- Set the HI-LO valve as desired.

TO SHUT-OFF

- To shut-off, turn the HI-LO valve to "OFF" position.
- Close the supply manual valve.

If the pilot shuts-off, you must wait 5 minutes before lighting the pilot again to allow the accumulated gas to leave the burner .

MAINTENANCE

All exterior stainless steel surfaces are best cleaned with a mild soap solution and a soft cloth, or anyone of the commercial stainless steel cleaners available for that purpose. Do not use harsh abrasives on stainless steel front to prevent damage to fine grain finish.

SERVICING

We maintain a large service organisation. All across North-America, there are authorised independent service agencies. Consult your

Pour réparer, enlever la façade en dévissant les deux vis situées de chaque côté.

POUR VOTRE SÉCURITÉ
Ne rien entreposer sous l'appareil pour éviter tout risque d'accident.

LE MANUEL D'INSTRUCTIONS DOIT ÊTRE CONSERVÉ POUR RÉFÉRENCE FUTURE.



9700343

dealer about the most convenient service location near you.

For servicing, remove the tank and the two front panels.

FOR YOUR SAFETY
Do not store anything below the appliance to avoid unsafe conditions

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE ASSISTANCE.



9700343